27-7807 Käse selbst machen – Käsewerkstatt Alles Wissenswerte rund um den Käse

Entgelt	36,50 €
Dauer	1x
Kursleitung	Andrea Steinbrecher
Bemerkungen	Bitte mitbringen: eigene Getränke, Geschirrtücher, Spüllappen, Schürze, kleines Handtuch, ein großer hoher Topf (mind. 5 Liter), Behälter für die Molke (Flasche mit mindestens 1 Liter Fassungsvermögen), zwei große Zipper- oder Gefrierbeutel (je mindestens 1,5 Liter) für den Käse und eine Kühltasche oder -tüte für den Heimweg (unabhängig von der Außentemperatur). Zugang zur Mittelschule über die St.-Johannes-Straße
Kursort	Pestalozzi Mittelschule, VI E 1, Küche, Schulstraße 2, 90522 Oberasbach

Haben Sie Lust, Ihren eigenen Käse zu machen? In diesem Kurs verarbeiten Sie gemeinsam mit anderen Teilnehmenden hochwertige regionale Kuhmilch zu Ihrem eigenen Weichkäse. Unter fachkundiger Anleitung gelingt das einfacher, als Sie denken! Zwischendurch verkosten Sie verschiedene Käsesorten und erfahren Wissenswertes rund ums Thema. Am Ende nehmen Sie Ihre Kreation mit nach Hause, pflegen sie ein bis zwei Tage und können sie nach Belieben mit Kräutern verfeinern.
Jeder vhs-Kochkurs beinhaltet Tipps zur gesunden Ernährung, Informationen zur Lagerung, Verwendung und Verarbeitung von Lebensmitteln.
Die Lebensmittelpauschale in Höhe von 14,00 EUR ist bereits im Kursentgelt enthalten.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
21.01.2027	18:00 - 21:00 Uhr	Pestalozzi Mittelschule, Block VI, Küche E1, EG, Schulstr. 2

zur Kursdetail-Seite